









Menu des cantines

Mai/juin 2018











SEMAINE DU 28 MAI AU 1^{ER} JUIN 2018

LUNDI - MENU VÉGÉTARIEN 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées  Gratin de pâtes aux courgettes Ananas	Émincé de bœuf au romarin - Riz  Saint-Paulin Compote de pommes et poires	Poulet rôti  Blettes en gratin Leerdammer  Fruit de saison	Melon Boulettes d'agneau  sauce printanière Petits pois et carottes Yaourt nature sucré 	Colin Alaska provençal  Purée de pommes de terre et épinards Gouda Fruit frais 
Pain / barre de chocolat	Fruit frais / biscuit	Compote / biscuit	Fruit frais Barre de céréales	Chausson aux pommes










Goûter

SEMAINE DU 4 AU 8 JUIN 2018

LUNDI	MARDI - THÈME : ESPAGNE	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisses de dinde grillées  Lentilles au jus Emmental  Fruit frais	Salade espagnole Paëlla au poisson (colin) Pastèque	Salade de tomates à la ciboulette (artichaut, maïs, cœur de palmier) Émincé de porc sauce champignon  SANS PORC : émincé de poulet Purée de brocolis  Compote de pommes	Rôti de bœuf au jus  Fusilli  Fromage frais chanteneige Fruit frais 	Salade parmentière (pommes de terre, tomates, maïs, cornichon) Nuggets de poisson* & citron Haricots verts  Yaourt
Pain / barre de chocolat	Fruit frais / biscuit	Pain / fromage	Compote / biscuit	Fruit frais/ biscuit

Goûter

SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2018

LUNDI	MARDI - MENU VÉGÉTARIEN 	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées  Paupiette de veau  sauce diable Pommes persillées Fruit frais 	Crêpe aux champignons Gratin de courgettes Gouda Fruit frais 	Salade piémontaise (pommes de terre, mayonnaise, maïs, olives) Rôti de veau  aux champignons des bois Haricots beurre Petit suisse 	Salade niçoise Porc sauce basquaise SANS PORC : rôti de dinde Riz pilaf  Dessert pommes fraises	Parmentier de colin  d'Alaska (plat complet) Édam Fruit frais 
Éclair au chocolat	Pain / barre de chocolat	Fruit frais / biscuit	Pain / fromage	Compote / biscuit

Goûter



SEMAINE DU 18 AU 22 JUIN 2018

LUNDI	MARDI 8 MAI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Boulettes de bœuf à l'orientale Semoule Emmental Fruit de saison	Salade de haricots verts Quenelle de brochet sauce crème Riz créole et brunoise de légumes - Fruit frais	Salade composée (avocat, maïs, tomate) - Rôti de dinde sauce forestière Purée de légumes Flan au chocolat	Pâtes à la bolognaise Comté Compote de pommes	Salade de pâtes (coquillettes, thon, maïs, poivron) Hoki sauce curry Carottes persillées Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes	Pain / fromage	Fruit frais / biscuit	Pain / barre de chocolat	Fruit frais Barre de céréales

Goûter

SEMAINE DU 25 AU 29 JUIN 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cœur de laitue aux noix Émincé de veau aux carottes Purée de pommes de terre	Haut de poulet grillé aux herbes Printanière de légumes Tomme blanche Fruit de saison	Betteraves râpées sauce ciboulette Colin sauce citron Riz Marbré au chocolat	Hachis parmentier Samos Fruit frais	Salade de blé façon taboulé Filet de poisson (colin) pané Haricots verts persillés Yaourt nature et sucré
Pain / fromage	Pain / barre de chocolat	Fruit frais Barre de céréales	Compote / biscuit	Chausson aux pommes

Goûter

SEMAINE DU 2 AU 6 JUILLET 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENU VÉGÉTARIEN	VENDREDI
Salade fantaisie (salade verte, carottes, croûtons en dés) Ravioli ricotta épinards Yaourt brassé	Tajine de poulet aux épices Blé aux légumes Vache qui rit Fruit frais	Salade de lentilles Émincé de bœuf aux champignons Haricots plats au basilic Yaourt	Omelette fromage et courgettes BIO : omelette Coquillettes au pistou Saint-Nectaire - Entremets	Poisson sauce meunière (lieu) Riz basmati Emmental Fruit frais
Beignet au chocolat	Pain / barre de chocolat	Fruit frais / biscuit	Pain / fromage	Compote / biscuit

Goûter

* 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*



Fait maison



Produit de saison



Volaille certifiée



Agriculture biologique



Menu végétarien



Viande française



Pêche responsable



Les menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (rupture de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc.).